

# 三聚磷酸钠 三聚磷酸钠生产厂家「薄利多销」

产品名称	三聚磷酸钠 三聚磷酸钠生产厂家「薄利多销」
公司名称	天津同鑫化工厂（北京总部）
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市北辰区双街镇郎元工业区牛场路16号
联系电话	13802097097

## 产品详情

天津同鑫化工厂生产销售三聚磷酸钠价格多年，品质精良，价格公道，天津同鑫化工厂三聚磷酸钠价格值得信赖！

三聚磷酸钠用作洗涤剂助剂，三聚磷酸钠亦可用于石油、冶金、采矿、造纸、水处理等。三聚磷酸钠主要用作合成洗涤剂的助剂，三聚磷酸钠用于肥皂增效剂和防止条皂油脂析出和起霜。三聚磷酸钠对润滑油和脂肪有强烈的乳化作用，可用于调节缓冲皂液的PH值。工业用水的软水剂。

以上是由天津同鑫化工厂提供的三聚磷酸钠相关的知识，如您有什么需要请拨打我公司咨询热线！

三聚磷酸钠作用    三聚磷酸钠食品级    三聚磷酸钠用途    三聚磷酸钠生产  
三聚磷酸钠厂家    三聚磷酸钠危害    三聚磷酸钠价格    三聚磷酸钠标准

### 三聚磷酸钠用途

天津同鑫化工厂专注三聚磷酸钠生产批发10余年，我公司三聚磷酸钠品质保证，价格低廉，欢迎新老顾客前来选购！

### 三聚磷酸钠用途

三聚磷酸钠对润滑油和脂肪有强烈的乳化作用，三聚磷酸钠可用于调节缓冲皂液的PH值。工业用水的软水剂。

以上是由三聚磷酸钠相关的知识，如您有什么需要请拨打我公司咨询热线！

三聚磷酸钠作用 三聚磷酸钠食品级 三聚磷酸钠用途 三聚磷酸钠生产  
三聚磷酸钠厂家 三聚磷酸钠危害 三聚磷酸钠价格 三聚磷酸钠标准

## 六偏磷酸钠添加剂使用量说明

我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2920-1996）规定：可用于罐头、果汁（果味）型饮料、植物蛋白饮料，三聚磷酸钠生产厂家，最大使用量为1.0g/kg；水产制品、乳制品、禽肉制品、肉制品、冰淇淋、方便面，三聚磷酸钠，最大使用量为5.0g/kg

用于果汁饮料作为缺坏血酸分解抑制剂，添加量为0.1%~0.2%。

清凉饮料、水果罐头添加本品0.01%~0.3%，果实中含有的钙离子及其他金属离子被螯合。有助于果胶的抽出，保持水果罐头色调良好。番茄汁加入本品0.25%，可增量3.7%，并可提高粘度。

用于蟹鲑、鳟、金枪鱼等水产品罐头，可防止产生鸟粪石。用于蟹罐头，使用量在0.05%以下；鲑、鳟罐头，使用量为0.11%以下。超过用量虽能完全防止产生鸟粪石，但色泽、香味会发生变化。

白鲑罐头中添加由六偏磷酸钠72份、三聚磷酸钠26份、焦磷酸钠2份组成的复合磷酸盐，添加量为0.05%，三聚磷酸钠价格，几乎完全可防止产生鸟粪石。

国外广泛用本品作为肉制品和鱼制品的品质改良剂，以提高肉制品的持水性，用于火腿、灌肠、鱼肉糜制品，使用量为0.05%~0.3%，1%六偏磷酸钠水溶液的pH为6.3左右，所以，成品pH为5.8~6.5左右的火腿、灌肠、鱼肉香肠，三聚磷酸钠生产商，添加六偏磷酸钠较添加其他pH高的磷酸盐为好。肉制品的腌制剂中，添加六偏磷酸盐0.05%~0.3%，可提高肉的持水性，对脂肪的抗1氧化也有效。

将豆腐在0.1%~0.2%高分子缩合磷酸盐的溶液中沾一沾，由于残存的凝固剂被隐蔽，使之风味、口感变好。

酱油、豆酱类添加本品0.01%~0.2%，可防止变色和增加粘稠度（酱油中通常含有30~60mg/kg的铁，为变色生成沉淀物的原因）。此外，制酱或酱油的原料盐中含有镁等，可使酱油或豆酱变味，添加本品0.01%~0.03%，也可防止变味。

以上是由三聚磷酸钠相关的知识，如您有什么需要请拨打我公司咨询热线！

三聚磷酸钠作用 三聚磷酸钠食品级 三聚磷酸钠用途 三聚磷酸钠生产  
三聚磷酸钠厂家 三聚磷酸钠危害 三聚磷酸钠价格 三聚磷酸钠标准

三聚磷酸钠-三聚磷酸钠生产厂家-「薄利多销」(优质商家)由天津同鑫化工厂（北京总部）提供。天津同鑫化工厂（北京总部）（www.txhgc.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。天津同鑫化工——您可信赖的朋友，公司地址：天津市北辰区双街镇郎元工业区牛场路16号，联系人：朱会云。

